

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Kodok merupakan salah satu komoditas yang penting dalam sektor perikanan di Indonesia. Beberapa spesies kodok telah dikonsumsi oleh masyarakat berbagai negara di dunia. Bagi negara yang sedikit daerah perairannya, kodok susah untuk hidup dan berkembangbiak sehingga banyak yang mengimpor daging paha kodok dalam keadaan beku. Indonesia beriklim tropis basah sehingga cocok sebagai habitat kodok yang merupakan hewan amfibi yang dapat hidup dan berkembang biak di daerah beriklim basah. Oleh karena itu, kodok menjadi komoditi ekspor yang menjanjikan.

Ditinjau dari nilai gizinya, daging paha kodok merupakan sumber protein hewani yang juga kaya akan vitamin dan mineral. Hal ini mengakibatkan daging paha kodok rentan terhadap kerusakan. Daging paha kodok yang akan diekspor mempunyai permasalahan sumber daya yang kian menyusut serta mengalami penolakan di negara tujuan ekspor yang disebabkan mutunya rendah karena mengandung bakteri patogen. Umumnya daging paha kodok diekspor dalam bentuk beku, sehingga dapat memperpanjang umur simpan serta mempertahankan kesegaran produk. Menjaga mutu daging paha kodok yang akan diekspor dapat dengan berbagai cara, salah satunya dengan menggunakan teknologi pasca panen sehingga bahan mentah yang akan dijadikan bahan baku daging paha kodok beku dapat terjaga kualitas mutunya.

Teknologi pasca panen mempunyai peranan penting dalam mengolah bahan mentah menjadi bahan baku untuk paha kodok beku yang memenuhi persyaratan pasar baik domestik maupun internasional. Dalam era globalisasi perdagangan, mutu merupakan faktor penting sebagai salah satu unsur

keunggulan kompetitif suatu komoditas dalam merebut pasar internasional yang makin ketat persaingannya dengan negara pengekspor lainnya. Masalah yang umumnya dialami dalam pemasaran produk komoditas kodok di luar negeri adalah mutu produk yang rendah akibat terkontaminasi bakteri *Salmonella* sp. Kontaminasi ini mungkin disebabkan karena penanganan pasca panen yang kurang baik, sehingga perlu adanya peningkatan penanganan bahan mentah kodok setelah dipanen agar dapat menjadi bahan baku paha kodok beku yang bermutu tinggi.

1.2. Rumusan Masalah

Bagaimana cara penanganan pasca panen kodok untuk dijadikan bahan baku daging paha kodok beku yang akan diekspor?

1.3. Tujuan Penulisan

Untuk mengetahui cara penanganan pasca panen kodok untuk dijadikan bahan baku daging paha kodok beku yang akan diekspor.